



VacuFresh



Bedienungsanleitung



Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Die Firma KOMET Maschinenfabrik GmbH bedankt sich für das entgegengebrachte Vertrauen.

Die Bedienungsanleitung ist wichtiger Bestandteil der Lieferung und ist an den Benutzer des Geräts gerichtet. Sie enthält Informationen über das Gerät und seine wirtschaftliche Anwendung und dient vor allem der Sicherheit der Benutzer und der Umwelt.

Die wichtigsten Sicherheitshinweise sind im Kapitel „Grundlegende Sicherheitshinweise“ zusammengefasst. Zusätzliche Hinweise in anderen Kapiteln sind durch entsprechende Zeichen auffällig gekennzeichnet.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig vor Gebrauch des Geräts durch und beachten Sie alle Hinweise, die die Sicherheit betreffen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

Geben Sie das Gerät nur mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

Beachten Sie die für den Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung.

KOMET Maschinenfabrik GmbH

Am Filwehr 1

D-73207 Plochingen

Deutschland

Tel.: +49 (0)7153 / 83 25 – 0

Fax.: +49 (0)7153 / 83 25 – 26

Für Ersatzteil-Bestellungen - Fax: +49 (0)7153 / 83 25 – 27

Internet: www.vakuumverpacken.de

E-Mail: komet@vakuumverpacken.de

Bestell-Nummer der **Bedienungsanleitung**: 19 07 003

Ausgabe-Datum: 01.01.2020

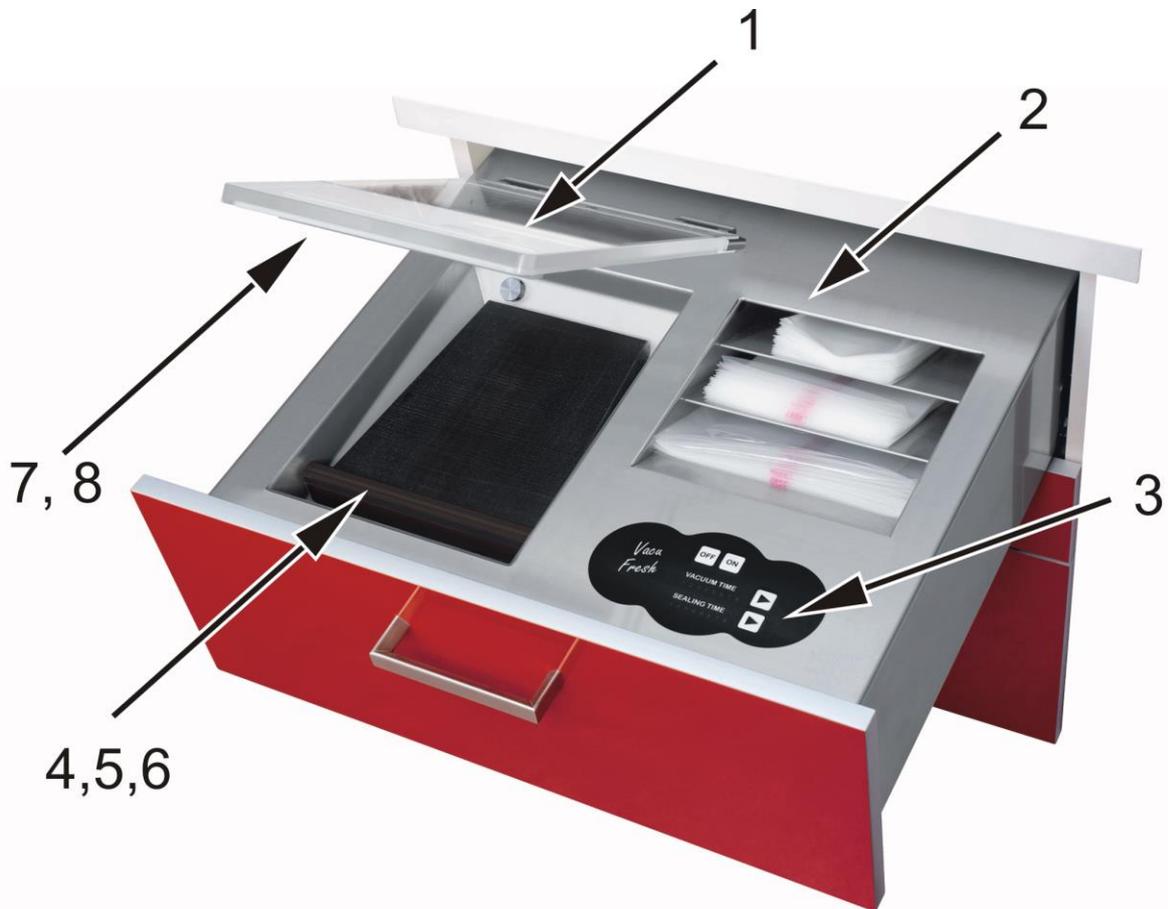
© 2020 Komet Maschinenfabrik GmbH, Plochingen

Unautorisierte Verwendung verboten.

Technische Änderungen vorbehalten.

Geräteübersicht

VacuFresh



1	Deckel
2	Beutelregister
3	Steuerung
4	Schweißbacken
5	Schweißdraht
6	Teflonband
7	Silikongummi
8	Druckstück

1	Inhaltsverzeichnis	
1	Inhaltsverzeichnis	1
2	Wichtige Hinweise	2
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	2
2.2	Grundlegende Sicherheitshinweise	2
2.3	Gewährleistung und Haftung	5
3	Allgemeine Informationen.....	6
3.1	Ihre Vorteile durch Vakuumtechnik.....	6
3.2	Gerätebeschreibung.....	7
3.3	Lieferumfang	8
3.4	Technische Daten	9
3.5	Konformitätserklärung	10
4	Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
4.1	Folientastatur	11
4.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente.....	11
5	Inbetriebnahme.....	13
5.1	Auspacken	13
5.2	Lagerung und Transport.....	14
5.3	Montage.....	15
6	Bedienung.....	16
7	Instandhaltung und Störungsbeseitigung.....	21
7.1	Instandhaltungstabelle	22
7.2	Kontaktdaten Komet-Service.....	23
7.3	Reinigen.....	24
7.4	Öl prüfen *	26
7.5	Luftentöl-Element wechseln *	26
7.6	Schweißdraht und Teflonband wechseln *	26
7.7	Deckeldichtung und Silikongummi wechseln*	26
7.8	Störungen beseitigen	27
8	Entsorgung	28
9	Ersatzteilliste	29
10	Stromlaufplan	38

2 Wichtige Hinweise

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Vakuum-Verpackungsgerät **VacuFresh** dient ausschließlich zum Verpacken von Lebensmitteln unter Vakuum.

Das Gerät ist für einen Einsatz im privaten Haushalt ausgelegt und ist nicht als technisches Arbeitsmittel vorgesehen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma KOMET nicht.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch

- das Beachten aller Hinweise aus der Bedienungsanleitung und
- die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsarbeiten.

Zur Verpackung nicht zugelassen sind gefährliche Stoffe, insbesondere brennbare, leicht entzündliche, temperatur- und druckempfindliche, leichtschmelzende, explosive, aggressive, giftige, infektiöse sowie Lebewesen und Material, dessen Verarbeitung gegen Gesetz, allgemeine Übung oder gute Sitten verstößt.

2.2 Grundlegende Sicherheitshinweise

- Beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise!

Zusätzliche Hinweise in den weiteren Kapiteln sind durch folgende Zeichen auffällig gekennzeichnet:

	Signalwort	Bedeutung
	Elektrische Gefahr!	Bezeichnet eine unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.
	Gefahr!	Das Nichtbeachten dieser Hinweise hat schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.
	Warnung!	Bezeichnet eine möglicherweise drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.
	Vorsicht!	Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann leichte Verletzungen zur Folge haben oder zu Sachbeschädigungen führen.
	Hinweis!	Bezeichnet eine möglicherweise schädliche Situation. Das Nichtbeachten kann das Gerät oder die Umwelt schädigen.
	Wichtig!	Bezeichnet Anwendungstipps und andere besonders nützliche Informationen.

Gefahren im Umgang mit dem Gerät

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können von ihm Gefahren ausgehen, insbesondere bei Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften.

- Beseitigen Sie umgehend Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können.
- Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Verwenden Sie das Gerät erst, nachdem es ordnungsgemäß eingebaut wurde.

Bedienpersonen

Bedienpersonen müssen mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut sein.

- Lassen Sie keine Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten das Gerät benutzen, ohne dass sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person angeleitet und beaufsichtigt werden.

Sicherheits- und Schutzeinrichtungen

Vor jedem Ingangsetzen des Geräts müssen alle Schutzvorrichtungen sachgerecht angebracht und funktionsfähig sein.

Gefahren durch elektrische Energie

- Lassen Sie Arbeiten an der elektrischen Versorgung nur von einer Elektro-Fachkraft ausführen.
- Stellen Sie sicher, dass die in den technischen Daten des Geräts angegebene Netzspannung mit der ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (PE) an.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie Instandhaltungsarbeiten durchführen oder Sie eine Beschädigung erkennen.
- Ziehen Sie am Netzstecker und nicht am Kabel.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze des Geräts. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Wartung, Instandhaltung, Störungsbeseitigung

- Ziehen Sie den Netzstecker bei allen oben genannten Arbeiten.
- Führen sie fristgemäß vorgeschriebene Einstell-, Wartungs- und Inspektionsarbeiten durch.
- Lassen Sie Schäden von einem Fachmann oder Ihrem Händler beheben.

Bauliche Veränderungen an dem Gerät

- Nehmen Sie ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an dem Gerät vor.
- Tauschen Sie Geräteteile, die nicht einwandfrei sind, sofort aus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatz- und -Verschleißteile.

Reinigen des Geräts und Entsorgung

- Handhaben und entsorgen Sie verwendete Stoffe und Materialien umweltgerecht.

Lärmpegel

- Der vom Gerät ausgehende Dauerschalldruckpegel beträgt weniger als 70 db(A).

2.3 Gewährleistung und Haftung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate für den privaten Endverbraucher ab Gefahrübergang, spätestens ab Eingang der Ware beim Besteller.

Die Verjährungsfrist gilt auch für Ansprüche auf Ersatz von Mangelfolgeschäden, es sei denn, der Besteller kann Ansprüche aus unerlaubter Handlung geltend machen.

Die Gewährleistung erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten.

Es dürfen nur Originalersatzteile der Firma KOMET verwendet werden, sonst erlischt die Gewährleistung.

Im Gewährleistungsfall bitten wir um frachtfreie Einsendung des defekten Teils zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer genauen Beschreibung der Beanstandung.

Grundsätzlich gelten unsere "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen (VLB)".

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.
- Unsachgemäßes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Warten und Reparieren des Geräts.
- Betreiben des Geräts bei defekten, nicht ordnungsgemäß angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen.
- Nichtbeachten der Hinweise in der Bedienungsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Rüsten des Geräts.
- Eigenmächtige bauliche Veränderungen am Gerät.
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt.
- Verschleiß.

3 Allgemeine Informationen

3.1 Ihre Vorteile durch Vakuumtechnik

- **Nachhaltigkeit**

Lebensmittel jeglicher Art können im Vakuum schonend konserviert sowie vor Austrocknung geschützt werden. Sie können zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt oder einfach gleich eingefroren werden – es entsteht kein Gefrierbrand.

- **Transport**

Lebensmittel werden im Beutel hygienisch sauber verpackt. Ein Auslaufen von z. B. Saucen oder Marinaden wird verhindert. Das garantiert einen sauberen und sicheren Transport zur Grillparty, zum Picknick oder auch in den Urlaub.

- **Verschließen von Marmeladen- und Einmachgläsern**

Marmeladen- und Einmachgläser werden befüllt und verschlossen in die Kammer des Vakuumierers gestellt bzw. gelegt. Die Pumpe entzieht die Luft aus Kammer und Glas – es entsteht ein professionelles Vakuum, welches eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel garantiert. Achten Sie auf das „Plopp“ beim Öffnen des Glases, ganz wie bei einem maschinell, original verschlossenen Glas.

- **Verschließen von Originalverpackungen**

Lebensmittel, wie z.B. Nüsse, Pinienkerne, Sesam, Gewürze, Trockenfrüchte oder Gummibärchen, können Sie ganz einfach in ihrer Originalverpackung wieder verschweißen. So werden die Produkte vor Feuchtigkeit geschützt und ein vorzeitiges Verderben wird vermieden.

- **Verpacken in kleinere Portionsgrößen**

Sie haben größere Mengen eines Produktes gekauft? Ob zur Vermeidung von Aromaverlust, wie z.B. bei Kaffee und Gewürzen oder zur Aufbewahrung von Fleisch, Käse, Wurst etc. – mit dem Vakuumierer können Sie die Lebensmittel portionsweise aufbewahren und je nach Bedarf verwenden.

- **Mehr Stauraum**

Im Vakuumbeutel verschweißte Lebensmittel bieten eine effiziente Stauraumlösung, z.B. im Kühl- oder Vorratsschrank. Durch das Vakuum wird eine Volumenreduzierung erzeugt. So wird im Vergleich zu den herkömmlichen Aufbewahrungsboxen weniger Platz benötigt.

- **Keine Geruchs- oder Geschmacksübertragung**

Eine Geruchs- und Geschmacksübertragung wird durch die Schutzbarriere des Vakuumbeutels vermieden.

- **Marinieren kinderleicht**

Marinieren Sie z. B. Grillfleisch in 15 Minuten! Durch das Vakuum wird das Marinieren um ein Vielfaches verstärkt und verkürzt.

- **Garen im Vakuumbbeutel**

Kennen Sie schon „Sous-Vide“ oder einfach „Garen unter Vakuum“ – die sanfte Art zu garen? Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst werden vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur im Vakuumbbeutel schonend gegart. Das Ergebnis sind Produkte in einer Qualität, die mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind: Unvergleichliche Aromen, Texturen und problemloses Garen auf den Punkt. Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten aus und ein Austrocknen wird verhindert – die Produkte bleiben immer saftig und frisch. Vitamine und natürliche Nährstoffe bleiben durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr erhalten.

Bitte besuchen Sie unsere Homepage (<http://www.komet-vakuumverpacken.de>). Sie finden dort zusätzliche Informationen zu unseren Gourmet-Thermalisierern als Auftisch- oder als Einbaulösung.

3.2 Gerätebeschreibung

Das Vakuumiergerät **VacuFresh** lässt sich optisch und technisch perfekt in Ihre Küche integrieren. Durch die Edelstahlbauweise ist es einfach zu reinigen und besonders hygienisch. Es passt in alle Standardschubladen, ab 2-Raster-Maß, mit 55 cm bzw. 60 cm Breite. Vakuumieren Sie bis zu 1,5 kg Produkt auf einmal.

Der **VacuFresh** ist in der bewährten **KOMET**-Qualität u.a. ausgerüstet mit einer elektronischen Steuerung, Hochleistungs-Vakuumpumpe und Vakuum-Stopp-Funktion.

Der **VacuFresh** ist ein Kammergerät, mit dem vakuumierte, luftdicht verschlossene Packungen hergestellt werden können. Durch die Vakuumverpackung werden Produkte, die sich in der natürlichen Atmosphäre ungünstig verändern würden, geschützt.

Der gefüllte Vakuumbbeutel wird in der Kammer mit der Öffnung flach auf den Schweißbacken gelegt.

Die Einstellung der Vakuumstufe und der Schweißzeit erfolgen über eine Folientastatur. Der Vakuumvorgang und der Schweißvorgang (Einfachschweißung) laufen automatisch ab, wenn der Deckel geschlossen wird und können durch den Plexiglasdeckel überwacht werden.

Die Vakuumpumpe erzeugt in der Kammer einen Unterdruck. Ist das eingestellte Vakuum erreicht, wird der Beutel verschweißt.

3.3 Lieferumfang

- 1 Grundgerät mit Klarsichtdeckel (4 m³/h Pumpe: 0,06 l, Öl bereits eingefüllt)
- 1 Einlegeplatte
- 1 Montageanleitung
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Kurz-Bedienungsanleitung
- 4 Bohrschablonen (Schubladenblende, Rückwand, Seitenteil links und rechts)
- 1 Vollauszug, links
- 1 Vollauszug, rechts
- 2 Kunststoffschraubnieten $\varnothing 8 \times 13,5$ mm
- 14 Möbelschrauben, $\varnothing 6 \times 14$ mm
- 14 Möbelschrauben, $\varnothing 6 \times 19$ mm
- 14 Distanzscheiben, $\varnothing 8,2 / 16,0 \times 6,0$ mm
- 14 Distanzscheiben, $\varnothing 8,2 / 16,0 \times 7,0$ mm
- 14 Distanzscheiben, $\varnothing 8,2 / 16,0 \times 9,0$ mm
- 2 selbstschneidende Blechschrauben, M4x14
- 8 Holzschrauben, $\varnothing 4 \times 20$ mm
- 1 Netzkabel (vormontiert mit Energiekette und Befestigungswinkel)

Bitte tragen Sie unten die Geräte-Nummer selbst ein.

Sie finden die Nummer auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts und auf der Innenseite der Montageklappe.

Geräte-Nummer: 395 _ _ _ _ _

3.4 Technische Daten

Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen der Schublade ohne Blende (BxTxH)	542 mm x 515 mm x 218 mm
Einbaubreite / Korpusinnenmaß	550 - 568 mm
min. Einbauhöhe / Korpusinnenmaß	225 mm
min. Einbautiefe / Korpusinnenmaß	520 mm
Innenbreite der Beutelregister	3x204 mm
Tiefe der Beutelregister	200 mm / 250 mm / 300 mm
Kammergröße (BxTxH)	218 mm x 300 mm x 80 mm
Schweißlänge	1 x 200 mm
Maximale Beutelgröße	200 mm x 300 mm
Gewicht	24 kg
Pumpe	Busch PB 0004B
Betriebsstoff Verdichteröle auf PAO-Basis nach ISO/DIN 51 506, Schmierölgruppe VC, Viskositätsklasse nach ISO VG	ISO-VG22 (HD-10)
Füllmenge	0,06 l
Elektrischer Anschluss	230 V / 1Ph+N+PE / 50Hz
Leistung	0,15 kW
Umgebungsbedingungen Temperatur Luftfeuchtigkeit	gut belüfteter Raum +10° bis +35° C 10-80 %, nicht kondensierend
Aufstellung	waagrecht
Schall-Emission	L < 70 dB(A)

3.5 Konformitätserklärung

KOMET Maschinenfabrik GmbH

Am Filswehr 1

D-73207 Plochingen

Deutschland

erklärt, dass die Vakuum-Verpackungsmaschinen **VacuFresh (Baureihe 395)**

in Übereinstimmung mit den europäischen Richtlinien

- 2014/35/EU - Niederspannung
- 2014/30/EU - Elektromagnetische Verträglichkeit
- 2011/65/EU – RoHS

und den nachfolgend genannten Normen entworfen und hergestellt wurden.

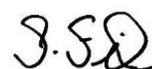
Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung einer Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Harmonisierte Norm	Titel
DIN EN ISO 12100-1 DIN EN ISO 12100-2	Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominderung
DIN EN ISO 13732-1	Ergonomie der thermischen Umgebung - Bewertungsverfahren für menschliche Reaktionen bei Kontakt mit Oberflächen - Teil 1: Heiße Oberflächen
DIN EN 1012-1 DIN EN 1012-2	Kompressoren und Vakuumpumpen - Sicherheitsanforderungen
DIN EN ISO 2151	Akustik - Kompressoren und Vakuumpumpen, Bestimmung der Geräuschemission
DIN EN 55014-1	EMV – Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
DIN EN 55014-2	EMV – Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit
DIN EN 60204-1: DIN VDE 0113-1	Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Industriemaschinen
DIN EN 60335-1	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen

Dokumentationsbeauftragter: KOMET Maschinenfabrik GmbH, Peter Fischer

Das CE-Zeichen wurde angebracht.

Plochingen, 01.01.2020

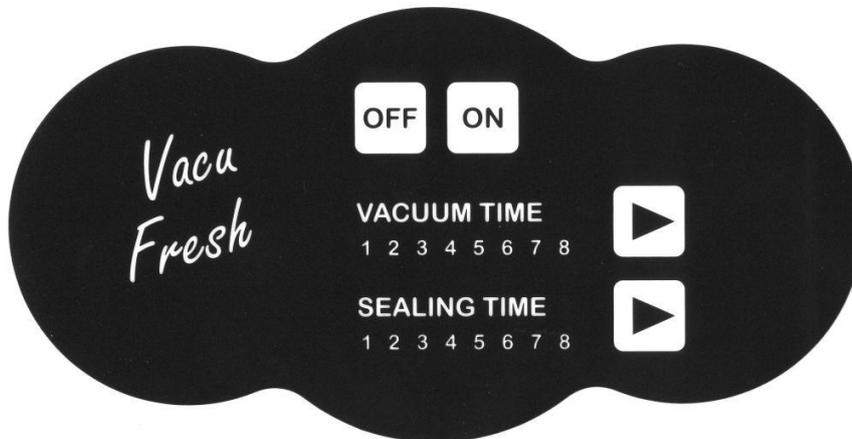


Peter Fischer, Geschäftsführer

4 Bedienungs- und Anzeigeelemente

4.1 Folientastatur

Die Bedienung des **VacuFresh** erfolgt über eine Folientastatur.



4.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Hauptschalter

zum Ein- und Ausschalten des Geräts

- Einschalten: Drücken der Taste **ON**

Deckel geöffnet: → Ziffern bei **VACUUM TIME** und **SEALING TIME** leuchten

Deckel geschlossen: → Ziffern blinken

- Ausschalten: Drücken der Taste **OFF**,

→ Ziffern bei **VACUUM TIME** und **SEALING TIME** erlöschen



Wichtig!

Warten Sie nach dem Ausschalten ca. 5 s bevor Sie das Gerät wieder einschalten, damit die Steuerung ordnungsgemäß funktionieren kann.

VACUUM TIME

①②③④⑤⑥⑦⑧



Anzeige und Auswahl Vakuumstufe

- Anzeige der Betriebsbereitschaft:
Deckel geöffnet: → Ziffer bei **VACUUM TIME** leuchtet
Deckel geschlossen: → Ziffer blinkt
- Anzeige des Endes des Vakuumvorgangs:
→ **VACUUM TIME**-Ziffer blinkt
- Auswahl der nächsten Vakuumstufe:
Drücken der Taste **VACUUM TIME** bei geöffnetem Deckel
- Abbrechen des Vakuumvorgangs (Vakuumstopp):
Drücken der Taste **VACUUM TIME** bei geschlossenem Deckel

SEALING TIME

①②③④⑤⑥⑦⑧



Anzeige und Auswahl Schweißzeit

- Anzeige der Betriebsbereitschaft:
Deckel geöffnet: → Ziffer bei **SEALING TIME** leuchtet
Deckel geschlossen: → Ziffer blinkt
- Anzeige des Endes des Schweißvorgangs:
→ **SEALING TIME**-Ziffer blinkt
- Auswahl der nächsten Schweißzeit:
Drücken der Taste **SEALING TIME** bei geöffnetem Deckel
- Abbrechen des Schweißvorgangs:
Drücken der Taste **SEALING TIME** bei geschlossenem Deckel

Ölanzeige*

*für Fachpersonal

5 Inbetriebnahme

5.1 Auspacken



Hinweis!

Beim Kippen des Geräts um mehr als 10° kann Öl auf das Luftentöl-Element gelangen und es kann Öl in zu großer Menge in den Zylinder der Vakuumpumpe gelangen. Rauchentwicklung und Beschädigung der Vakuumpumpe möglich.

- Lassen Sie bei Rauchentwicklung das Luftentöl-Element sofort durch einen Fachmann oder Ihren Händler austauschen (siehe Kapitel „7.5 Luftentöl-Element wechseln“).
- Transportieren Sie das mit Öl gefüllte Gerät nur waagrecht.

Der **VacuFresh** besteht aus einer Vielzahl von elektronischen und mechanischen Komponenten. Um die einzelnen Komponenten während des Transports vor Beschädigung zu schützen, wird spezielles Verpackungsmaterial verwendet.

Dieses Verpackungsmaterial ist stoßhemmend und vibrationsdämpfend.

Für die äußere Verpackung wird Pappe eingesetzt, die das Gerät vor Staub und Verschmutzung schützt.

Das innere Verpackungsmaterial besteht aus Verpackungspolstern aus Polystyrol-Schaumstoff.

Gehen Sie beim Auspacken des **VacuFresh** wie folgt vor:

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Transportschäden.
- Öffnen Sie die Verpackung.
- Entnehmen Sie den **VacuFresh**, ohne das Gerät zu kippen.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie den **VacuFresh** auf Transportschäden.



Wichtig!

- Sollte der **VacuFresh** beim Transport beschädigt worden sein, informieren Sie bitte umgehend das Transportunternehmen und den Lieferanten durch eine schriftliche Nachricht.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf und vermerken Sie sowohl äußere als auch innere Schäden.
- Erstellen Sie ein oder mehrere Fotos.

- Lassen Sie den **VacuFresh** durch Fachkräfte einbauen. Beachten Sie dabei die mitgelieferte Montageanleitung.



Wichtig!

- Sorgen Sie dafür, dass der umhüllende Karton und die Verpackungspolster getrennt der Rohstoffwiederverwertung zugeführt werden.

5.2 Lagerung und Transport

Lagerung:

Umgebungsbedingungen im Lagerraum wie für den Betrieb des Geräts (siehe Kapitel „Technische Daten“).

- Halten Sie Wasser und Wasserdampf von dem Gerät fern.
- Schützen Sie den **VacuFresh** bis zum Einsatz vor Staub und Schmutz.

Transport:



Hinweis!

Beim Kippen des Geräts um mehr als 10° kann Öl auf das Luftentöl-Element gelangen und es kann Öl in zu großer Menge in den Zylinder der Vakuumpumpe gelangen. Rauchentwicklung und Beschädigung der Vakuumpumpe möglich.

- Lassen Sie bei Rauchentwicklung das Luftentöl-Element sofort durch einen Fachmann oder Ihren Händler austauschen (siehe Kapitel „7.5 Luftentöl-Element wechseln“).
- Transportieren Sie das mit Öl gefüllte Gerät nur waagrecht.

5.3 Montage

**Gefahr!**

Elektrischer Schlag möglich!

- Dampfstrahlen am Einsatzort ist untersagt.
- Verwenden Sie nur zugelassene Netzstecker.
- Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild am Gerät mit dem Elektroanschluss am Einsatzort des Geräts übereinstimmen. Bei Abweichungen dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.
- Lassen Sie Arbeiten an der elektrischen Versorgung nur von einer Elektro-Fachkraft ausführen.

**Vorsicht!**

- Halten Sie die Lüftungsschlitze frei.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen oder schmelzenden Gegenständen.
- Schützen Sie das Gerät vor Schlägen gegen das Gehäuse, Vibrationen, Beschädigung der Folientastatur oder starker Verschmutzung.

**Hinweis!**

- Stellen Sie das Gerät nie auf oder an eine Heizquelle.
- Schädigung der Vakuumpumpe bei Betrieb mit Umgebungstemperaturen $< 10^{\circ} \text{C}$ möglich. Öl mit geringerer Viskosität einfüllen.

- Lassen Sie den **VacuFresh** durch Fachkräfte einbauen und an die Stromversorgung anschließen. Verwenden Sie dazu die mitgelieferte Montageanleitung.
- Der Einsatzort muss trocken und gut belüftet sein. Entnehmen Sie bitte die zulässigen Werte für die Umgebungsbedingungen dem Kapitel „Technische Daten“.

6 Bedienung



Gefahr!

- Beachten Sie die gültigen Unfallverhütungsvorschriften.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr!

Schweißbacken und Silikongummi werden beim Betrieb heiß.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Hinweis!

- Führen Sie regelmäßig die notwendigen Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durch (siehe Kapitel „7 Instandhaltung und Störungsbeseitigung“).
- Zu verpackendes Produkt muss trocken und kalt sein, nur so kann ein ausreichendes Vakuum erreicht werden. Die Leistung der Pumpe wird durch Feuchtigkeit des Produkts und Feuchtigkeit im Kammerinnern beeinträchtigt.
- Halten Sie die Vakuumkammer trocken.



Wichtig!

- Druckempfindliche Produkte können durch den Vakuumbbeutel während oder nach dem Verpackungsvorgang beschädigt werden.



Wichtig!

Nur mit gut gekühlten Produkten mit geringem Keimgehalt erzielen Sie eine optimale Haltbarkeit ohne Geschmacksverlust.

- Achten Sie beim Verpacken besonders auf beste hygienische Bedingungen.
- Stellen Sie sicher, dass die zu verpackenden Produkte eine möglichst geringe Temperatur haben, um ein möglichst hohes Vakuum zu erzielen.
- Wählen Sie beim Verpacken von Flüssigkeiten bzw. feuchten Produkten die Vakuum-Einstellung nicht zu hoch, da sonst Siedegefahr besteht.
- Arbeiten Sie bei Flüssigkeiten (z.B. Soßen) und feuchten Produkten (z.B. Frischfleisch, marinierte Produkte) mit einer Kerntemperatur von 0-2°C, um ein möglichst hohes Vakuum zu erzielen.



Wichtig!

Blasenbildung während des Vakuumierens:

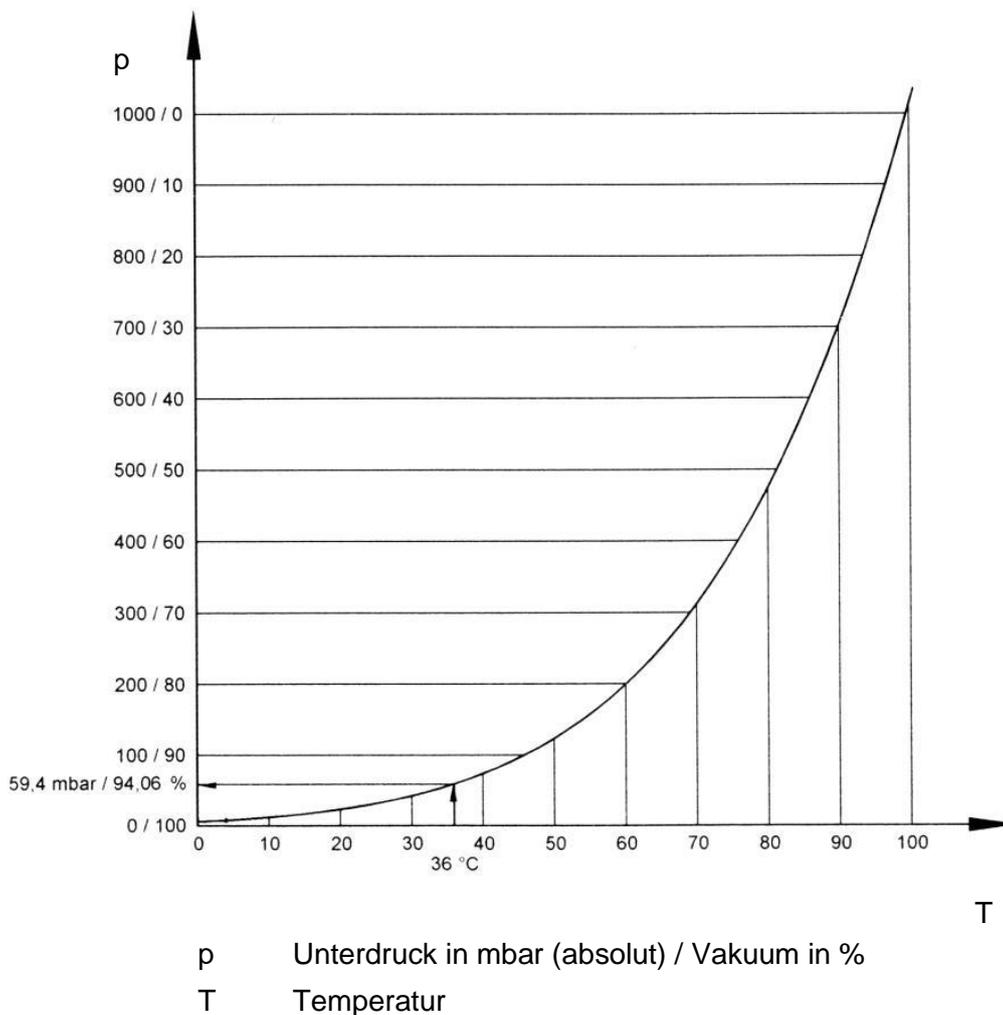
Bemerken Sie Blasenbildung während des Vakuumierens

- Drücken Sie sofort die VACUUM TIME-Taste (Vakuum-Stopp-Funktion).
- Stellen Sie die Vakuumierdauer für den nächsten Vakuumiervorgang so ein, dass kein Verdampfen mehr eintritt.

Durch Absenken des Luftdrucks in der Kammer wird der Siedepunkt (Übergang vom flüssigen in den gasförmigen Zustand) verschoben. 20°C warmes Wasser verdampft dadurch bei einem Luftdruck von 23,4 mbar absolut (97,66 % Vakuum).

Der entstehende Dampf macht sich im Beutel durch Blasenbildung (Lufteinschlüsse) bemerkbar. Austretender Dampf gelangt auch in die Vakuumpumpe und erzeugt dort Korrosion.

Im folgenden Diagramm können Sie die Einflüsse von Luftdruck und Temperatur auf den Verdampfungspunkt von Wasser erkennen. Z.B. siedet Wasser mit einer Temperatur von 36°C bei einem Luftdruck von 59,4 mbar (94,06 % Vakuum).



Verpackungsvorgang:

- Ziehen Sie die Schublade mit dem **VacuFresh** heraus
- Öffnen Sie den Kammerdeckel.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter **ON** ein.



→ Ziffern der Anzeigen **VACUUM TIME** und **SEALING TIME** leuchten.

- Wählen Sie die gewünschte Schweißzeit und Vakuumstufe durch Drücken der Tasten **SEALING TIME** oder **VACUUM TIME**.

SEALING TIME
①②③④⑤⑥⑦⑧



VACUUM TIME
①②③④⑤⑥⑦⑧



→ Entsprechende Ziffer leuchtet.

**Wichtig!**

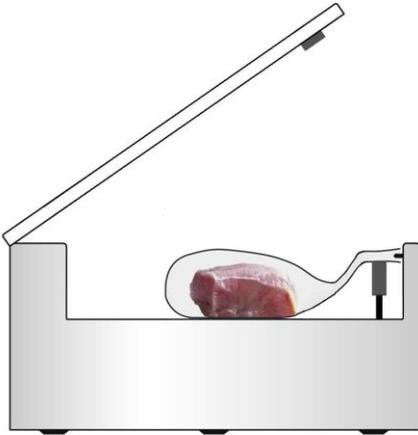
Die Einstellungen bleiben nach dem Ausschalten des Geräts erhalten.

**Wichtig!**

Falten und verschmutzte Beutelöffnungen verhindern eine einwandfreie Schweißnaht.

- Halten Sie die Beutelöffnung sauber.
- Ziehen Sie den Beutel über den Schweißbacken glatt.

- Legen Sie den gefüllten Vakuumbbeutel in die Kammer. Legen Sie dabei das offene Beutelende faltenfrei über den Schweißbacken.



- Halten Sie den Kammerdeckel fest und schließen Sie den Kammerdeckel vorsichtig.
- Drücken Sie den Deckel an, bis der Deckel durch das entstehende Vakuum angezogen wird.
- Der Vakuumiervorgang läuft automatisch ab.

Falls gewünscht:

Abbrechen des Vakuumvorgangs (Vakuum-Stopp) durch Drücken der Taste **VACUUM TIME**.



Wichtig!

Bemerken Sie Blasenbildung während des Vakuumierens:

- Drücken Sie sofort die VACUUM TIME-Taste (Vakuum-Stopp-Funktion).
- Stellen Sie die Vakuumierdauer für den nächsten Vakuumiervorgang so ein, dass kein Verdampfen mehr eintritt.

- Der Schweißvorgang läuft automatisch ab.

Falls gewünscht:

Abbrechen des Schweißvorgangs durch Drücken der Taste **SEALING TIME**.

- Vakuum- und Schweißvorgang sind beendet.
 - Die Belüftung der Kammer erfolgt automatisch.
 - Ziffern der Anzeigen **VACUUM TIME** und **SEALING TIME** blinken.
- Öffnen Sie den Deckel.

- Entnehmen Sie die verpackte Ware.
- Überprüfen Sie die Qualität der Schweißnaht.

**Wichtig!**

Qualität der Schweißnaht:

klar:

Eingestellte Schweißzeit ist richtig.

dünn und ausgefranst:

Erhöhen Sie die Schweißzeit.

trüb und blasig:

Verringern Sie die Schweißzeit.

- Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
- Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit mit dem Hauptschalter **OFF** aus.
- Schließen Sie den Deckel und die Schublade mit dem **VacuFresh**.

**Wichtig!**

- Warten Sie nach dem Ausschalten ca. 5 s bevor Sie das Gerät wieder einschalten, damit die Steuerung ordnungsgemäß funktionieren kann.

7 Instandhaltung und Störungsbeseitigung

**Gefahr!**

Elektrischer Schlag möglich!

- Ziehen Sie vor Beginn der Arbeiten den Netzstecker.

**Vorsicht!**

Verletzungsgefahr!

- Tauschen Sie Plexiglas-Deckel mit Rissen, Haarrissen, tiefen Kratzern oder sonstigen Beschädigungen sofort aus.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Deckels nur plexiglasverträgliches Reinigungsmittel (z.B. Crystal Clear von Fa. Hilco).

**Vorsicht!**

Verbrennungsgefahr!

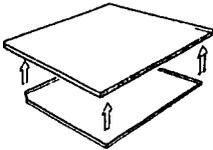
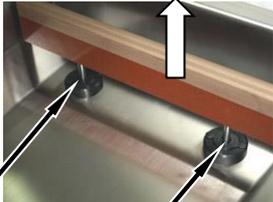
Schweißbacken und Silikongummi werden beim Betrieb heiß.

Die Oberfläche der Vakuumpumpe kann während des Betriebs Temperaturen von über 70°C erreichen.

- Tragen Sie bei Instandhaltungsarbeiten Schutzhandschuhe.

7.1 Instandhaltungstabelle

Führen Sie die Instandhaltungsarbeiten entsprechend der folgenden Tabelle aus.
Lassen Sie Schäden von einem Fachmann oder Ihrem Händler beheben:

Häufigkeit	Welche Stelle?	Was tun?
sofort	ölbetetztes Luftentöl-Element (starke Rauchbildung)	<ul style="list-style-type: none"> Luftentöl-Element wechseln durch Fachpersonal. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.
	Plexiglasdeckel	<ul style="list-style-type: none"> austauschen, wenn Deckel Risse, Haarrisse, tiefe Kratzer oder sonstige Beschädigungen aufweist
	Unterseite der Schweißbacken (Messing-Kontaktflächen)	<ul style="list-style-type: none"> reinigen, wenn Schweißnahtqualität nachlässt
vor Inbetriebnahme	Kabel	<ul style="list-style-type: none"> austauschen durch Fachpersonal, wenn beschädigt. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.
	Vakuumkammer	<ul style="list-style-type: none"> reinigen und trocknen
	Silikongummi Teflonband  Deckeldichtung 	<ul style="list-style-type: none"> reinigen austauschen, wenn beschädigt
	Schweißbacken und Kolbenstange der Schweißzylinder 	<ul style="list-style-type: none"> auf Gängigkeit prüfen bei Bedarf schmieren (Schmiermittel: Nähmaschinen-Öl)

Häufigkeit	Welche Stelle?	Was tun?
wöchentlich	Unterseite der Schweißbacken (Messing- Kontaktflächen) Kolbenstange der Schweißzylinder	<ul style="list-style-type: none"> • reinigen
alle 5 Jahre	Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> • Ölwechsel durchführen durch Fachpersonal. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet. • Luftentöl-Element wechseln durch Fachpersonal. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.

7.2 Kontaktdaten Komet-Service

KOMET Maschinenfabrik GmbH

Am Filswehr 1

D-73207 Plochingen

Deutschland

Tel.: +49 (0)7153 / 83 25 – 19

Fax.: +49 (0)7153 / 83 25 – 519

E-Mail: service@vakuumverpacken.de

7.3 Reinigen

**Gefahr!**

Elektrischer Schlag möglich!

- Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger und Dampfstrahlgeräte zur Reinigung.
- Falls Sie den Schweißbacken zur Reinigung entfernen, schützen Sie die Schweißzylinder vor Feuchtigkeit.

**Vorsicht!**

Brandgefahr bei Verwendung alkoholhaltiger Desinfektionsmittel !

- Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- Verwenden Sie keine offenen Flammen in der Nähe des Geräts.
- Rauchen Sie nicht.

**Vorsicht!**

Verletzungsgefahr !

- Tragen Sie bei Reinigungsarbeiten Schutzbrille und Schutzhandschuhe.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Spiritus.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Deckels nur plexiglasverträgliches Reinigungsmittel (z.B. Crystal Clear von Fa. Hilco).

**Hinweis!**

- Verwenden Sie, falls erforderlich, Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis (z.B. Isopropylalkohol)

Reinigung des Plexiglasdeckels:

- Wischen Sie den Deckel mit Trinkwasser oder plexiglasverträglichem Reinigungsmittel sauber (Temperatur maximal 40°C).
- Verwenden Sie keine anderen Reinigungsmittel für den Deckel.
- Entfernen Sie Reste des Reinigungsmittels mit einem feuchten Tuch mit Wasser in Trinkwasserqualität.
- Trocknen Sie den Deckel gut ab.

Reinigung des Geräts:

Zur besseren Reinigung können Sie die Einsätze des Beutelregisters entfernen.

- Entfernen Sie alle groben Verunreinigungen von Hand.
- Falls Sie den Schweißbacken zur Reinigung entfernen, schützen Sie die Schweißzylinder vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder warmem Wasser (Temperatur maximal 40°C).
- Entfernen Sie Reste des Reinigungsmittels mit einem feuchten Tuch mit Wasser in Trinkwasserqualität.
- Trocknen Sie die Vakuumkammer nach der Reinigung gut ab.

Desinfektion des Geräts (falls erforderlich):

- Sprühen Sie das Gerät mit einem Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis ein.
- Lassen Sie das Desinfektionsmittel ausreichend lange einwirken.
- Entfernen Sie Reste des Desinfektionsmittels mit einem feuchten Tuch mit Wasser in Trinkwasserqualität.
- Trocknen Sie das Gerät gut ab.

7.4 Öl prüfen *

* Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.

7.5 Luftentöl-Element wechseln *

* Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.

7.6 Schweißdraht und Teflonband wechseln *

* Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.

7.7 Deckeldichtung und Silikongummi wechseln*

* Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.

7.8 Störungen beseitigen

* Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an Fa. Komet.

Störung	Ursache	Beseitigung
Schweißnahtqualität lässt nach	Verschmutzung der Schweißbacken	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die Unterseite der Schweißbacken (Messing-Kontaktflächen) • Tauschen Sie das Teflonband* • Tauschen Sie das Silikongummi*
	Teflonband verschlissen	<ul style="list-style-type: none"> • Tauschen Sie das Teflonband*
	Silikongummi verschlissen	<ul style="list-style-type: none"> • Tauschen Sie das Silikongummi*
	Schweißzylinder schwergängig	<ul style="list-style-type: none"> • Schmieren Sie die Kolbenstange (Schmiermittel: Nähmaschinen-Öl)
	Schweißzeit zu gering	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhen Sie die Schweißzeit
Keine Schweißnaht	Schweißdraht gebrochen	<ul style="list-style-type: none"> • Tauschen Sie den Schweißdraht*
Schlechtes Vakuum im Beutel	Beutel undicht	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie andere Beutel
	Scharfe Kanten durchstoßen den Beutel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie stärkere Beutel • Decken Sie die scharfen Kanten zusätzlich ab.
	Beutel für das Produkt zu groß	<ul style="list-style-type: none"> • Beutelgröße dem Produkt anpassen
Schlechtes Vakuum in der Kammer	schlechte Pumpleistung der Vakuumpumpe	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren Sie den Ölstand*
	Deckeldichtung defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Tauschen Sie die Deckeldichtung*
Rauchentwicklung	ölbenetztes Luftentöl-Element	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät aus • Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose • Wechseln Sie das Luftentöl-Element*

8 Entsorgung



Hinweis !

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (WEEE-Richtlinie) gekennzeichnet.

Die Richtlinie schreibt vor, dass Elektro- und Elektronikgeräte, die mit der durchkreuzten Abfalltonne gekennzeichnet sind, in einer getrennten Sammlung umweltverträglich entsorgt werden müssen.

- Informieren Sie sich bei ihrer örtlichen Verwaltung über die aktuell geltenden Entsorgungsbestimmungen.
- Entsorgen Sie das Gerät nicht in den Hausmüll.
- Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle für Elektroschrott ab.
- Entsorgen Sie auch die Verpackungsmaterialien ordnungsgemäß und umweltgerecht.



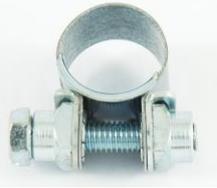
Vorsicht!

Gebrauchtes Öl und gebrauchte Luftentöl-Elemente sind Sonderabfall.

- Handhaben und entsorgen Sie verwendete Stoffe und Materialien umweltgerecht.

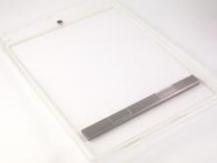
9 Ersatzteilliste

Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Federring	DIN127-AM4,1	1182000
	Unterlegscheibe	DIN9021-4,3	1189000
	Kabelbinder		1715000
	Steuerung		1900292
	TransformatorTR-321	230V	1900295
	Doppelvakuumventil	230V	1900323
	Senkschraube	DIN965-M3x8	1900359
	Jumper für Steuerung		1900395
	Luftentölelement	für Pumpe PB0004B	1900399
	Gewindeschutzstopfen	für Vakuumzylinder	1900480

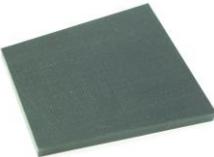
Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Magnetspule	für Ventil, 230V	1900539
	Rückschlagventil		1900565
	Hohlschraube		1900716
	Befestigungssockel	selbstklebend	1900717
	Magnet		1900742
	Vakuumpumpe	PB0004B, 220-240V/1/50-60Hz	1900780
	Distanzscheibe	Ø10/5x9	1900814
	Schlauchschelle	Ø12-14	1900852
	Linsenschraube	DIN7985-M4x16	1900943

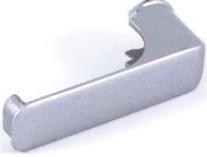
Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Membrane	für Vakuumzylinder	1900978
	Gewindestift	DIN913-M5x10	1901485
	Feinsicherung	ø5x20-1,6AT	1901927
	Sechskantmutter	DIN985-M3	1902217
	Flachkopfschraube	ähnl.ISO7380-M4x6	1902472
	Dichtring	G3/8"	1902587
	Senkschraube	DIN7991-M4x16	1902901
	Sicherungsscheibe	3,2	1904221
	Senkschraube	DIN965-M3x5	1904262

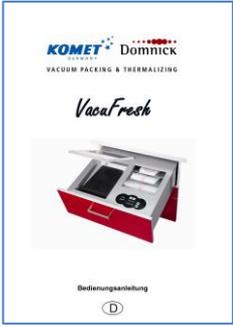
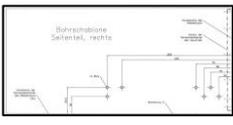
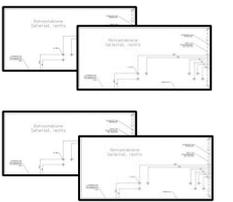
Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Schieber	für Pumpe PB0004B	1906312
	Kondensator	für Pumpe PB0004B 230V/1Ph	1906330
	Maschinengehäuse		1906618
	Befestigungswinkel für Energiekette		1906623
	Montageklappe		1906626
	Druckstück		1906627
	Bedienfolie		1906630
	Schraubniet	Ø8x13,5	1906631
	Energiekette		1906632
	Zugentlastungsschelle		1906633

Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Netz kabel mit Schuko stecker		1906634
	Möbel schraube	Ø6 x 14	1906635
	Vollauszug	links	1906637
	Vollauszug	rechts	1906638
	Deckel	transparent	1906639
	Schweißdraht	4x0,25x340	1906640
	Teflon gewebe band		1906641
	Deckel dichtung		1906642

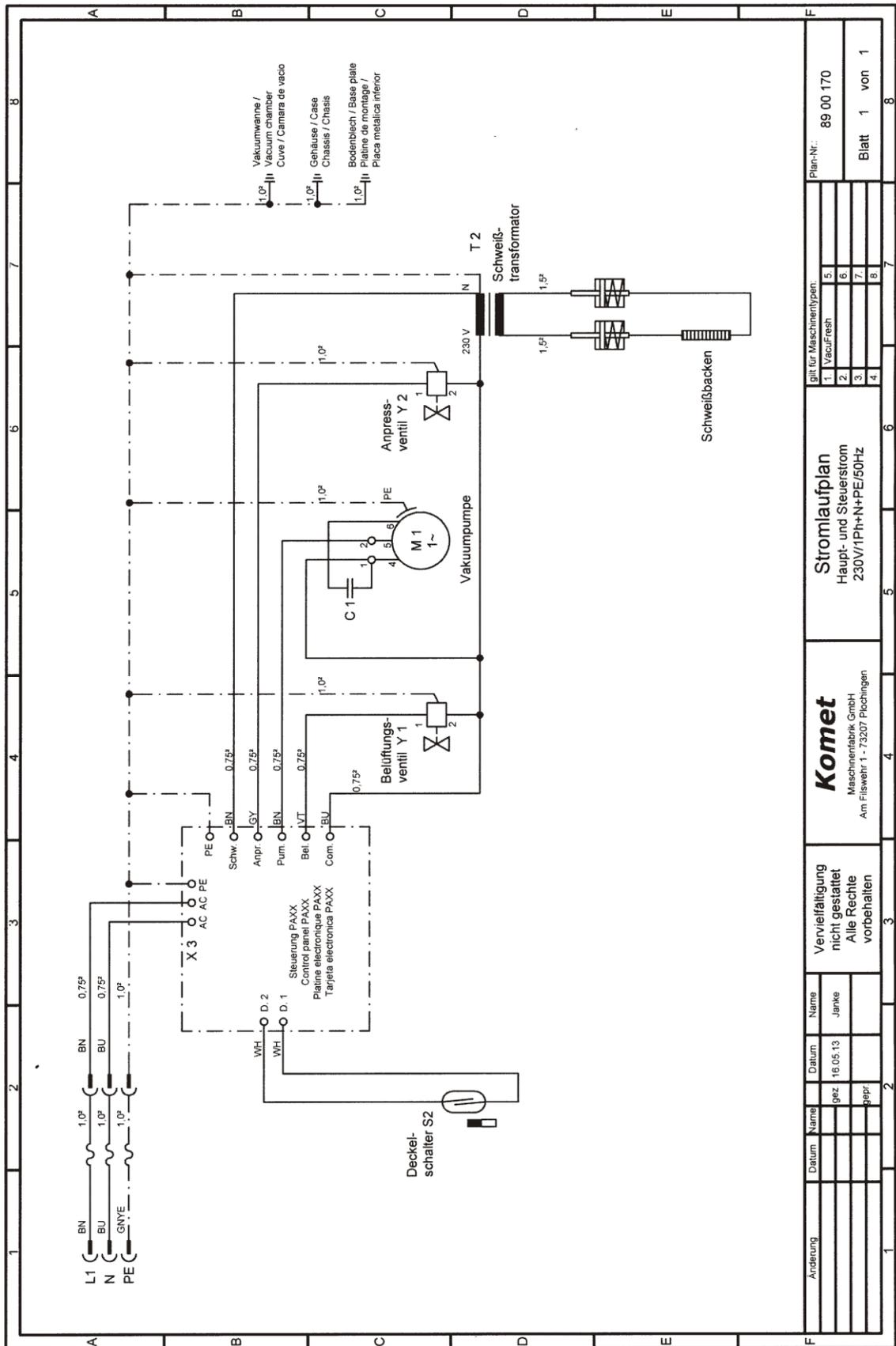
Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Silikongummi	17x8x215	1906643
	Verschlussbolzen	für Montageklappe	1906646
	Aufsteckgegenstück	für Montageklappe	1906647
	Sicherungsring	für Montageklappe	1906648
	Blechschaube	M4x14	1906649
	Holzschraube	Ø4x20	1906650
	Rastclip	für Energiekette	1906651
	Vakuumzylinder		1906655

Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Kaltgerätestecker		1906656
	Schutzhülle	für Kaltgerätestecker	1906657
	Einlegeplatte	oben	1906664
	Dichtlippenprofil	für Maschinengehäuse	1906668
	Öl	VSL32, 0,06l	1906687
	Kabelbaum		1906693
	Reedkontakt		1906696
	Senkschraube	ähnl. DIN 85-M3x5	1906834
	Scheibe	3,1	1906835

Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Abdeckkappe	für Scharnierkorpus, rechts	1906856
	Abdeckkappe	für Scharnierkorpus, links	1906857
	Abdeckkappe	für Scharnierhebel	1906858
	Distanzscheibe	6,0	1906907
	Distanzscheibe	7,0	1906908
	Distanzscheibe	9,0	1906909
	Möbelschraube	Ø6x19	1906954
	Friktionsscharnier	rechts	1906955
	Friktionsscharnier	links	1906956
	Schweißbacken		1906958
	Beipack	Schrauben	1906959
	Beipack	Netzkabel	1906960

Ersatzteil			Bestell- Nummer
	Satz Abdeckkappen		1907000
	Bedienungsanleitung	D	1907003
		GB	1907036
		F	1907037
	Kurz-Bedienungsanleitung	E	1907038
		D	1907020
		GB	1907042
		F	1907043
	Montageanleitung	E	1907044
		D	1907004
		GB	1907039
		F	1907040
			E
	Deckel	grau	1907006
	Kantenschutzprofil		1907011
	Bohrschablone	für Schubladenblende	9500001
	Bohrschablone	für Korpusrückseite	9500002
	Bohrschablone	für Korpusseitenteil, links	9500003
	Bohrschablone	für Korpusseitenteil, rechts	9500004
	Satz Bohrschablonen (4)		1907018

10 Stromlaufplan



Anänderung		Datum		Name		Datei für Maschinentypen:		Plan-Nr.:	
1						1	VacuFresh	89 00 170	
			gez.	16.05.13	Janke	2			Blatt 1 von 1
			ggpr.			3			
						4			
						5			
						6			
						7			
						8			



KOMET Maschinenfabrik GmbH

Am Filswehr 1
D-73207 Plochingen
Deutschland

Tel.: +49 (0)7153 / 83 25 – 0
Fax.: +49 (0)7153 / 83 25 – 26
E-Mail: komet@vakuumverpacken.de

www.vakuumverpacken.de

© 2020 Komet Maschinenfabrik GmbH, Plochingen
Unautorisierte Verwendung verboten.
Technische Änderungen vorbehalten.

Kontaktdaten Komet-Service

Tel.: +49 (0)7153 / 83 25 – 19
Fax.: +49 (0)7153 / 83 25 – 519
E-Mail: service@vakuumverpacken.de